

Getränkete Karte Restaurant

Aperitif

Campari Orange Soda	0,2l	€ 7,50
Hugo	0,2l	€ 8,00
Aperol Spritz	0,2l	€ 8,00
Lillet Wildberry	0,2l	€ 8,00
Martini dry bianco rosso	5cl	€ 5,50
Sherry dry medium sweet	5cl	€ 5,50
Sekt Krummenweg	0,1l	€ 6,00
	0,75l	€ 35,00

Aperitif Alkoholfrei

Sekt Krummenweg alkoholfrei	0,1l	€ 7,50
Hugo alkoholfrei	0,2l	€ 6,50
Aperol Spritz alkoholfrei	0,2l	€ 7,50

Bier vom Fass

Stauder Pils Radler Alster	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,50
Schlüssel Alt Krefelder	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,50

Flaschenbiere

König Ludwig Weizen	0,5l	€ 5,50
König Ludwig alkoholfreies Weizen	0,5l	€ 5,50
Stauder Pils alkoholfrei	0,33l	€ 3,50



Offene Weine

Glas Hauswein Rot Weiß	0,15l	€ 8,00
Weinschorle	0,2l	€ 7,00

Wasser

Selters still spritzig	0,25l	€ 3,00
	0,75l	€ 7,00

Softgetränke

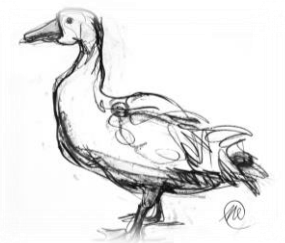
Cola Cola Zero Fanta Sprite	0,2l	€ 3,20
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	0,2l	€ 3,50
Orangensaft Apfelsaft	0,2l	€ 3,00
Rauch Bio-Apfelschorle	0,33l	€ 3,90
Rauch Rhabarberschorle	0,33l	€ 3,90
Rauch Eistee Zitrone Pfirsich	0,33l	€ 3,90

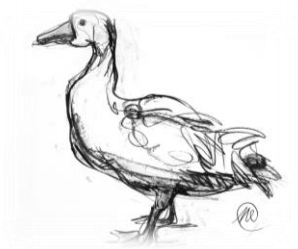
Kaffeespezialitäten

Kaffee Crema	€ 3,20
Espresso	€ 3,10
Espresso Doppio	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 3,30
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,50
Tee	€ 3,20
Heiße Schokolade	€ 3,50

Digestiv

Gerne berät Sie unser Servicepersonal!





Speisekarte Restaurant

Vorspeisen / starters

**Gemischter saisonaler Salat mit gerösteten Kernen
wahlweise mit Balsamico- oder Joghurtdressing**

Mixed seasonal salad with roasted seeds
optionally with balsamic vinegar or yoghurt dressing

€ 6,50

**Gratinierter Ziegenkäse mit marinierten Blattsalaten
und Walnüssen**

Gratinated goat cheese with marinated lettuce
and walnuts

€ 14,50

**Rindercarpaccio mit Rucola, eingelegten Buchenpilzen
und gehobelten Parmesan**

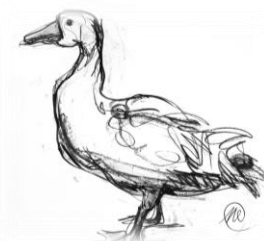
Beef carpaccio with rocket, pickled beech mushrooms
and Parmesan

€ 17,50

**Zweierlei vom Lachs – gebeizt und Terrine -
dazu gelber mariniertes Rettich, Gurke, Avocado-creme**

Two kinds of salmon - pickled and tureen -
with yellow marinated radish cucumber, avocado cream

€ 18,50



Suppen / soups

Schwarzwurzelsuppe mit Kerbelöl

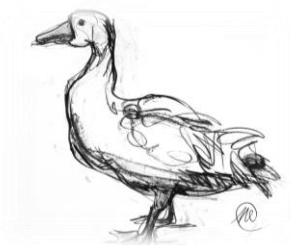
Black salsify soup with chervil oil

€ 8,50

Rinder-Consommé mit Flädle und Wurzelgemüse

Beef consommé with pancakes stripes and root vegetables

€ 8,50



Hauptgänge / *main courses*

Gnocchi mit Basilikum Pesto, Spinat, confierten Kirschtomaten und Parmesanschaum

Gnocchi with basil pesto, spinach,
confit cherry tomatoes and parmesan foam

€14,50

Serviettenknödel auf Pilzrahm und Frühlauch

Napkin dumplings on mushroom cream
and leek

€ 14,50

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener schnitzel with fried potatoes and cranberries

€ 28,50

Rumpsteak mit zweierlei von der Petersilienwurzel und Kartoffelkrapfen

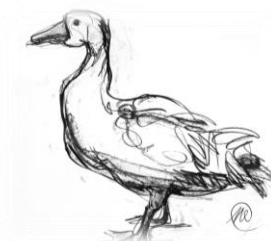
Rump steak with two kinds of parsley root and potato fritters

€ 31,00

Gebrautes Zanderfilet an Rieslingsoße mit Romanesco und Petersilien Kartoffeln

Fried zander fillet with Riesling sauce,
Romanesco and parsley potatoes

€ 28,50



Gebratener Lachs auf Paprika-Risotto

Roasted salmon on paprika risotto

€ 27,50

**Gebratene Mais-Hähnchenbrust mit Kresse, cremiger
Polenta und gebackene Karotten**

Roasted corn-fed chicken breast with cress, creamy
Polenta and baked carrots

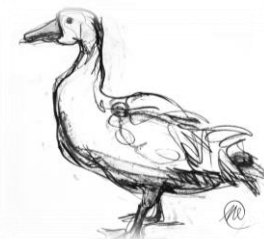
€ 26,00

Burger á la Landhotel

**200g Rinder Beef im Brioche-Brötchen mit frischer
Salatgurke, Tomate, hausgemachter Burgersoße und
Cheddarkäse dazu Kartoffel-Wedges**

200g beef in a brioche bun with fresh cucumber, tomato,
homemade burger sauce and cheddar cheese with potato wedges

€ 18,00



Für unsere kleinen Gäste

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes und Karottengemüse

Small Wiener schnitzel with fries and carrots

€ 12,50

Penne mit Tomatensoße und geriebenen Parmesan

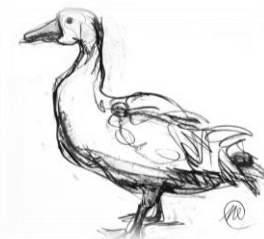
Penne with tomato sauce and grated parmesan

€ 8,50

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahm-Spinat

Fish fingers with mashed potatoes and creamed spinach

€ 10,50



Nachspeise / *dessert*

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und hausgemachten Minzeis

Semi-liquid chocolate cake with homemade mint ice cream

€ 12,50

Mangosorbet auf dunklem Crumble

Mango sorbet on dark crumble

€ 6,50

Rhabarbercrumble mit weißem Schokoladensorbet

Rhubarb crumble with white chocolate sorbet

€ 12,50

